



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

BROWNKETEM (Brownies Ketan Hitam)
sebagai Alternatif Camilan bagi Penderita Diabetes

BIDANG KEGIATAN:
PKM-KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:


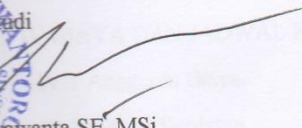
Nur Alfiyah	NIM : B12.2011.01856
Annisa Oktavianingsih	NIM : B12.2011.02276
Nur Ihlatul Laili	NIM : B12.2013.02864

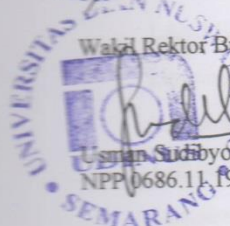
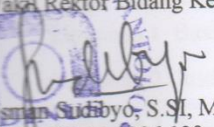
UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO
SEMARANG

2013


HALAMAN PENGESAHAN

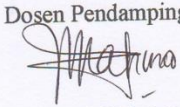
1. Judul Kegiatan : BROWNKETEM (Brownies Ketan Hitam)
Sebagai Allternatif Camilan bagi Penderita Diabetes
2. Bidang Kegiatan : () PKM-P (✓) PKM-K () PKM-KC
() PKM-T () PKM-M
3. Bidang Ilmu : () Kesehatan () Pertanian
() MIPA () Teknologi dan Rekayasa
() Humaniora (✓) Sosial Ekonomi
() Pendidikan
4. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Nur Alfiyah
 - b. NIM : B12.2011.01856
 - c. Jurusan : Akuntansi S1
 - d. Universitas/Institut : Universitas Dian Nuswantoro Semarang
 - e. Alamat Rumah : Jl. Nakula 1 No. 45 Semarang
 - f. No.Telp. : 085712274294
 - g. E-mail : alfiyahnur7@gmail.com
5. Anggota Pelaksana Kegiatan : 3 orang
6. Dosen Pendamping
 - a. Nama : Mahmud S.E., M.M.
 - b. NIDN : 0604076701
 - c. Alamat : Perum Taman Bukit Asri BF 104Semarang
 - d. No.Telp / HP : 0818245266
7. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp. 11.863.000,00
 - b. Sumber lain : -
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan


 Menyetujui
 Program Studi

 Yulita Seryawanta, SE., MSi
 NPP 0686.11.2000.233


 Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan

 Usman Sudibyo, S.Si, M.Kom
 NPP 0686.11.1996.100

Semarang, 16 Oktober 2013
 Ketua Pelaksana Kegiatan


 Nur Alfiyah
 NIM.B12.2011.01856

Dosen Pendamping

 Mahmud S.E., M.M.
 NIDN. 0604076701

DAFTAR ISI

PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN	iv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. IDENTIFIKASI PELUANG USAHA	2
C. RUMUSAN MASALAH	2
D. LUARAN YANG DIHARAPKAN	3
E. MANFAAT	3
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA.....	4
A. DESKRIPSI USAHA.....	4
B. PELUANG USAHA	4
C. PELUANG PROFIT	5
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	6
A. TAHAP PERSIAPAN.....	6
B. TAHAP PROSUKSI	7
C. TAHAP PROMOSI.....	7
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL PELAKSANAAN	8
A. ANGGARAN BIAYA	8
B. JADWAL KEGIATAN.....	8
LAMPIRAN 1 – BIODATA KETUA, ANGGOTA DAN DOSEN PENDAMPING	9
LAMPIRAN 2 – JUSTIFIKASI ANGGARAN	14
LAMPIRAN 3 – SUSUNAN ORGANISASI TIM PELAKSANA DAN PEMBAGIAN TUGAS	16
LAMPIRAN 4 – SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA	17

RINGKASAN

Ketan hitam memiliki kandungan zat besi yang tinggi, berfungsi untuk menjaga kekebalan tubuh. Manfaat lain dari ketan hitam adalah dapat digunakan untuk menurunkan kadar gula darah bagi penderita diabetes mellitus atau kencing manis. Ketan hitam biasa digunakan sebagai produk jajanan pasar. Makanan camilan yang saat ini tengah banyak digemari oleh masyarakat adalah brownies. Sesuai dengan perkembangan zaman, keberadaan brownies juga semakin berkembang baik dari segi rasanya yang mulai beraneka ragam. Sehingga akan sangat bermanfaat jika produk brownies diolah dengan bahan dasar ketan hitam, sehingga selain masyarakat umum, penderita diabetes mellitus atau kencing manis pun bisa ikut menikmatinya. Wirausaha baru brownies ketan hitam merupakan inovasi baru dibidang makanan ringan. Brownies ketan hitam ini berbeda dengan brownies lainnya, karena bahan dasar dari brownies ini adalah ketan hitam yang memiliki banyak manfaat untuk tubuh. Selain untuk kekebalan tubuh ketan hitam juga rendah kalori, sehingga bisa dikonsumsi bagi penderita diabetes. Target khusus yang ingin dicapai dari pembuatan brownies ketan hitam ini adalah membuka peluang usaha dengan bahan dasar yang mudah didapatkan sehingga dapat tercipta keuntungan atau laba dari usaha ini. Bahan dasar produksi brownies yang mudah didapatkan dan tingginya minat masyarakat terhadap konsumsi brownies membuat maksimalnya target penjualan yang sehingga kesempatan mengembangkan usaha ini menjadi lebih besar. Wirausaha brownies ketan hitam ini sangat menjanjikan, karena masih jarang orang yang mengetahui tentang brownies yang berbahan dasar ketan hitam ini. Brownies biasanya dibuat dari tepung beras biasa. Dengan adanya inovasi pembuatan brownies dari ketan hitam ini diharapkan mampu untuk menjadi peluang usaha yang akan menghasilkan laba. Sehingga brownies ketan hitam ini diharapkan bisa diterima di masyarakat sebagai makanan camilan yang mempunyai banyak manfaat serta rasa yang enak.

BAB 1. PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Ketan hitam adalah salah satu bahan makanan yang dapat diolah menjadi berbagai macam jenis makanan lezat. Pada zaman dulu, hanya orang-orang di pedesaan saja yang menggunakan ketan hitam untuk diolah menjadi makanan (bubur ketan hitam dan tape). Berbeda dengan sekarang, hampir semua orang di desa maupun kota telah banyak yang menggunakan si ketan hitam ini.

Ketan yang berwarna hitam dan kurang menarik ternyata banyak sekali manfaat yang terkandung di dalamnya. Ternyata ketan hitam memiliki kandungan zat besi hingga 15,52 ppm. Kandungan itu berkhasiat untuk tubuh. Di antaranya memperbaiki kerusakan sel hati (hepatitis dan chirosis/pengerasan hati), mencegah gangguan fungsi ginjal, mencegah kanker dan tumor, memperlambat penuaan, berfungsi sebagai antioksidan, membersihkan kolesterol dalam darah, mencegah anemia, menyuburkan rambut serta membuat otot tubuh menjadi padat. Ketan hitam juga dapat digunakan sebagai bahan dasar jajanan pasar dan makanan, seperti bolu dan lain-lain. Manfaat lain dari ketan hitam adalah dapat digunakan untuk menurunkan kadar gula darah bagi penderita diabetes mellitus atau kencing manis.

Resep brownies pertama kali muncul dalam buku memasak Home Cookery pada tahun 1904, Service Club Cook Book pada tahun 1904, The Boston Globe pada tahun 1905 dan The Boston Cooking School Cook Book yang ditulis oleh Fannie Merritt Farmer pada tahun 1906. Resep Fannie Merritt Farmer ini menghasilkan panganan yang relatif ringan dan seperti kue. Namun resep tersebut adalah resep untuk molasse, sebuah kue yang dipanggang dan jauh dari apa yang kita kenal sebagai brownies sekarang ini. Beberapa berpendapat kue ini mungkin berasal dari adonan kue coklat yang tidak diberi baking powder secara tidak sengaja sehingga kue coklat menjadi bantat.

Resep yang kedua muncul pada tahun 1907 dalam buku panduan memasak Lowney's Cook Book, yang ditulis oleh Maria Willett Howard dan diterbitkan oleh Walter M. Lowney Company di Boston, Massachusetts. Resep ini menambahkan lebih banyak telur dan cokelat batangan pada resep awal Fannie Merritt Farmer di atas, dan menghasilkan brownies yang kaya rasa dan manis.

Resep ini dinamakan Bangor Brownies, hal ini mungkin karena resep tersebut diciptakan oleh seorang wanita di Bangor, Maine. Bangor Brownies ini kemudian menjadi salah satu snack dan cemilan yang sangat digemari pada beberapa tahun kemudian dan begitu populer di Amerika Utara hingga akhirnya menyebar pula ke daratan Eropa.

Kue brownies adalah kue yang rata rata campuran dalam memasaknya dengan bahan coklat, cara membuat kue brownies juga susah susah gampang, ada yang perlu belajar dulu selama seminggu dan ada juga yang sehari langsung bisa membuat kue brownies ini. Sesuai dengan kata brownies yang artinya kecoklatan tapi terkadang malah ada kue ini yang agak kehitam hitaman, mungkin gara gara bahan coklatnya yang hitam.

B. IDENTIFIKASI PELUANG USAHA

Makanan yang tersedia di pasaran saat ini sangat beraneka ragam mulai dari harga yang terjangkau sampai harga yang mahal. Salah satu jenis makanan atau cemilan yang digemari di tengah-tengah masyarakat yaitu brownies. Brownies adalah makanan yang sudah tidak asing bagi masyarakat saat ini.

Keberadaan brownies sebagai salah satu makanan yang digemari masyarakat karena memiliki bentuk yang bantet, padat dan basah yang memiliki warna hitam kecoklatan serta memiliki rasa manis yang kaya akan coklat. Kini, sesuai dengan perkembangan zaman, keberadaan brownies juga semakin berkembang baik dari segi rasa nya yang mulai beraneka ragam yang dari rasa coklat, keju, selai buah, dengan beraneka topping di bagian atasnya.

C. RUMUSAN MASALAH

Dari latar belakang diatas, rumusan masalah yang dapat diambil adalah sebagai berikut:

- Bagaimana membuka usaha jajanan brownies ini dapat menjadi sebuah usaha yang semakin digemari masyarakat
- Bagaimana cara agar usaha ini memberikan solusi terbukanya lapangan pekerjaan di tengah masyarakat setempat

D. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dari usaha Brownies Ketan Hitam ini adalah

- Menambah varian brownies dengan berbahan dasar ketan hitam
- Meningkatkan minat konsumen untuk mengkonsumsi brownies, terutama untuk penderita diabetes
- Membuat artikel membangun usaha bisnis Brownies Ketan Hitam

E. MANFAAT

Manfaat dari usaha Brownies Ketan Hitam ini adalah

- Bagi Mahasiswa
 - Sebagai peluang usaha dan tantangan berinovasi dan kreatif dalam menciptakan hal baru
 - Menambah wawasan dan pengalaman baru dalam berwirausaha
 - Memotivasi mahasiswa agar bersemangat berwirausaha
- Bagi Masyarakat
 - Sebagai alternatif untuk mengkonsumsi makanan yang memiliki kandungan zat besi yang tinggi
 - Sebagai alternatif makanan bagi penderita diabetes karena memiliki kadar gula rendah

BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

A. DESKRIPSI USAHA

Wirausaha baru Brownies Ketan Hitam merupakan inovasi baru dibidang makanan ringan. Keunggulan dari usaha Brownies Ketan Hitam ini berbeda dengan brownies lainnya karena merupakan brownies yang berbahan dasar ketan hitam dan memiliki kandungan zat besi cukup tinggi yang berguna untuk kekebalan tubuh.

Proses pembuatan berada di Semarang yang merupakan wilayah padat penduduk sehingga banyak dibutuhkan usaha baru. Ini merupakan kesempatan untuk mengembangkan usaha Brownies Ketan Hitam, mengingat masyarakat kota semarang yang gemar mengkonsumsi camilan.

B. PELUANG USAHA

Peluang usaha dalam pembuatan brownies ketan ini masih terbuka lebar dipasaran. Ada beberapa hal yang bisa membuat brownies ketan hitam ini mampu diterima oleh pasar, diantaranya

- Variasi produk dari ketan hitam untuk brownies belum ada dipasaran, sehingga akan membuat masyarakat tertarik untuk mengkonsumsi brownies ketan hitam
- Bahan dasar pembuatan brownies dari ketan hitam yang sangat mudah sekali didapatkan dipasaran, sehingga membuka peluang pada siapa saja untuk membuka usaha brownies ini.

Hal yang dapat mendukung terciptanya peluang usaha ini dapat dilakukan dengan menggunakan analisis SWOT, yaitu

Strength (kekuatan) Kekuatan dari produk ini adalah menjual produk untuk semua kalangan masyarakat dengan harga yang terjangkau dan rendah kalori.	Weakness (kelemahan) Kelemahan dari produk ini adalah tidak tahan lama, produknya mudah ditiru.
Opportunity (peluang) Tempat strategis dan fasilitas yang memadai.	Threat (ancaman) Banyaknya pesaing yang menjual produk dengan harga yang lebih murah.

C. PELUANG PROFIT

Usaha brownies memang sudah banyak ditekuni oleh masyarakat, namun mereka belum mengetahui tentang manfaat lain dari brownies selain untuk camilan. Banyak manfaat yang terkandung dalam beras ketan hitam diantaranya adalah dapat di konsumsi oleh penderita diabetes karena beras ketan hitam ini rendah kalori. Berikut adalah rincian biaya produksi brownies ketan hitam:

1. Produksi 1 box brownies
1 kg tepung ketan hitam = 4 box
1 box = 10 potong
2. Produksi 1 bulan
1 hari = 8 box
1 bulan = 240 box
3. Penjualan per bulan
1 hari = 8 box
30 hari = 240 box
4. Penjualan 1 bulan
1 box = Rp 20.000,00
1 bulan = $240 \times \text{Rp } 20.000,00 = \text{Rp } 4.800.000,00$
5. Profit 4 bulan
 $4 \times \text{Rp } 4.800.000,00 = \text{Rp } 19.200.000,00$
Total profit yang diperoleh
 $\text{Rp } 19.200.000,00 - \text{Rp } 11.863.000,00 = \text{Rp } 7.337.000$
Profit 1 bulan
 $\text{Rp } 7.337.000 : 4 = \text{Rp } 1.843.250$

Biaya operasional perbulan = Rp 300.000,00

- Bensin : belanja dan promosi

Peluang profit = total investasi / (profit perbulan – biaya operasional)

Peluang profit = $11.863.000 / (1.843.250 - 300.000)$

Peluang profit = **1.82 %**

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

A. TAHAP PERSIAPAN

- Persiapan tempat

Tempat produksi Brownies Ketan Hitam ini beralamat di jalan Nakula 1 No. 45 Semarang. Di tempat akan dilakukan proses produksi sampai proses pengemasan produk brownies ketan hitam.

- Persiapan peralatan

Alat-alat yang digunakan untuk mendukung produksi brownies ketan hitam ini adalah

- | | |
|--------------------|--------------------|
| ○ Kompor | ○ Box Kue |
| ○ Panci Pemanggang | ○ Loyang |
| ○ Kertas Minyak | ○ Mixer |
| ○ Gunting | ○ Sendok |
| ○ Codet | ○ Straples dan isi |

- Persiapan bahan

Bahan-bahan yang perlu dipersiapkan dalam pembuatan brownies ketan hitam ini adalah

- | | |
|----------------------------|-----------------|
| ○ Tepung beras ketan hitam | ○ Baking Soda |
| ○ Gula pasir | ○ Keju |
| ○ Blue band | ○ Kacang Almond |
| ○ Telur | ○ Coklat Batang |
| ○ Ovalet | ○ |

- Evaluasi

Evaluasi akan dilakukan untuk pengecekan persiapan apa saja yang masih belum optimal, sehingga akan meminimalkan risiko pada saat proses produksi

B. TAHAP PROSUKSI

- Pembuatan produk

Pada tahap ini bahan-bahan yang telah disiapkan akan diolah dengan menggunakan peralatan yang telah disediakan. 1Kg tepung ketan akan diolah menjadi 4 box kemasan brownies yang berisi 10 potong. Dalam satu hari mampu dihasilkan 8 box kemasan brownies yang siap untuk dipasarkan.

- Evaluasi

Evaluasi akan dilakukan pada saat pembuatan produk sampai pengemasan, sehingga produk yang sudah dikemas bisa langsung dipasarkan.

C. TAHAP PROMOSI

- Pemasaran

Pemasaran akan dilakukan melalui dua cara, yaitu

- Onsite Marketing (Pemasaran secara langsung dengan membuka *booth* penjualan)
- Online Marketing (Penjualan secara online melalui Facebook)

- Iklan

Iklan akan dilakukan melalui penyebaran pamphlet dan brosur, serta membuat halaman di facebook agar mudah diakses oleh konsumen.

- Evaluasi

Evaluasi akan dilakukan dari sisi produk dan konsumen agar konsumen benar-benar mendapatkan produk yang berkualitas dan akan menjadi pelanggan produk ini.

BAB 4. BIAYA DAN JADWAL PELAKSANAAN

A. ANGGARAN BIAYA

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)	Persen (%)
1.	Peralatan Penunjang	3.583.000	30.20
2.	Bahan habis pakai	5.880.000	49.56
3.	Perjalanan	1.200.000	10.11
4.	Lain-lain	1.200.000	10.11
Jumlah (Rp)		11.863.000	100 %

B. JADWAL KEGIATAN

No	Kegiatan	Bulan 1				Bulan 2				Bulan 3				Bulan 4			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Persiapan																
	tempat																
	peralatan																
	bahan																
	evaluasi																
2	Produksi																
	pembuatan																
	evaluasi																
3.	Promosi																
	pemasaran																
	iklan																
	evaluasi																

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

1. Biodata Ketua Pelaksana

A. Identitas Diri

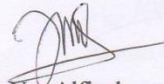
1.	Nama Lengkap	Nur Alfiyah
2.	Jenis Kelamin	P
3.	Program Studi	Akuntansi-S1
4.	NIM	B12.2011.01856
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Batang, 7 Juni 1992
6.	E-mail	alfiyahnur7@yahoo.co.id
7.	Nomor Telepon	085712274294

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDN 3 DIMORO	Mts AL-HIDAYAH	SMK NEGERI 1 PURWODADI
Jurusan			Pemasaran
Tahun Masuk-Keluar	1998-2004	2004-2007	2007-2010

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah.

Semarang, 16 Oktober 2013



Nur Alfiyah

(B12.2011.01856)

2. Biodata Anggota

2.1 Anggota 1

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Annisa Oktavianingsih
2.	Jenis Kelamin	B11.2011.02276
3.	Program Studi	Manajemen-S1
4.	NIM	B11.2011.02276
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Brebes, 18 Oktober 1992
6.	E-mail	oktavia_annisa@yahoo.co.id
7.	Nomor Telepon	085640066717

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Institusi	SD NEGERI 1 JAMPIROSO	SMP NEGERI 2 TEMANGGUNG	SMA NEGERI 3 TEMANNGUNG
Jurusan			IPS
Tahun Masuk-Lulus	1999-2005	2005-2008	2008-2011

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah.

Semarang, 16 Oktober 2013



Annisa Oktavianingsih
(B11.2011.02276)

2.2 Anggota 2

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Nur Ihlatul Laili
2.	Jenis Kelamin	P
3.	Program Studi	Manajemen-S1
4.	NIM	B11.2013.02864
5.	Tempat dan Tanggal Lahir	Kendal, 9 April 1995
6.	E-mail	lailipermadi@yahoo.com
7.	Nomor Telepon	085725883190

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Institusi	MI Al Hidayah	SMP 1 GRINGSING	SMA PGRI 01 KENDAL
Jurusan			IPA
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah.

Semarang, 16 Oktober 2013



Nur Ihlatul Laili
(B11.2013.02864)

1. Biodata Dosen Pendamping

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Mahmud, SE, MM
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Ekonomi dan Bisnis / S1 Manajemen
4	NIDN	0686.11.1995.075
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 4 Juli 1967
6	E-mail	ayenatba@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	0818245266

B. Riwayat Pendidikan

	S1	S2	S3
Nama Institusi	UNDIP Semarang	STIE IPWI JAKARTA	UNDIP Semarang
Jurusan	Ekonomi Manajemen	Magister Manajemen	Ekonomi
Tahun Masuk/Lulus	1991	1986	Masih studi lanjut

C. Pemakalahan Seminar Ilmiah

No	Nama Pertemuan Ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	Seminar Nasional dan Call For Papers	Peranan orientasi kewirausahaan, kemampuan manajemen dan strategi bisnis dalam peningkatan kinerja perusahaan pada usaha kecil menengah batik wanita di Pekalongan	Tahun 2012 di FE Universitas Islam Bandung
2	Seminar Nasional dan Call For Papers	Analisis pengaruh orientasi kewirausahaan, kemampuan manajemen dan strategi bisnis dalam peningkatan kinerja perusahaan studi pada usaha kecil menengah dikawasan Barito Semarang	Tahun 2013 di STIE Widy Manggala Semarang
3	Seminar Nasional dan Call	The factors that influence the	Tahun 2013 di

	For Papers	firm performance in the furniture industry Jepara	ICON LBG Bandar Lampung
--	------------	---	-------------------------

D. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir

No	Jenis Penghargaan	Insitusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	TOT Pendidikan Entrepreneurship di Jakarta	DIKTI dan Ciputra	2009

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah proposal program kreatifitas mahasiswa

Semarang, 4 Oktober 2013

Pengusul,



(Mahmud, SE, MM)

LAMPIRAN 2 – JUSTIFIKASI ANGGARAN

1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Kompor	Untuk memanggang	1 buah	750000	
Panci Pemanggang	Alat pemanggang	2 buah	450000	
Gunting	Untuk memotong ovalet, blue band	2 buah	15000	
Sodet	Untuk membersihkan loyang	2 buah	5000	
Loyang	Tempat adonan	4 buah	15000	
Box kue	Tempat untuk kue yang sudah jadi	240 lb	2000	
Mixer	Untuk mengocok adonan	2 buah	450000	
Sendok	Untuk mengambil gula, tepung	2 buah	1500	
Straples	Untuk merekatkan box kue	4 buah	10000	
Isi Straples	Untuk merekatkan box kue	10 buah	2000	
Kertas Minyak	Untuk dasar box kue	240 lb	500	
Sub Total (Rp)			3.583.000	

2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Tepung Beras Ketan Hitam	Bahan utama pembuatan brownies	40 kg	25000	
Telur	Bahan utama pembuatan brownies	60 kg	18000	
Gula Pasir	Bahan utama pembuatan brownies	40 kg	14000	
Blue Band	Bahan utama pembuatan brownies	90 pc	6000	
Ovalet	Bahan utama pembuatan brownies	150 pc	2000	
Baking Soda	Bahan pembantu pembuatan brownies	90 pc	5000	
Kacang Almond	Topping brownies	30 pc	25000	
Keju	Topping brownies	30 pc	15000	
Coklat Batang	Topping brownies	30 pc	25000	
Sub Total(Rp)			5.880.000	

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Transportasi	Untuk ke pasar	184,6 lt	6500	
Sub Total(Rp)			1.200.000	

4. Lain-lain

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Keterangan
Brosur	Promosi	3 rim	400000	
Sub Total (Rp)			1.200.000	
Total Keseluruhan (Rp)			11.863.000	

LAMPIRAN 3 – SUSUNAN ORGANISASI TIM PELAKSANA DAN PEMBAGIAN TUGAS

No	Nama /NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Nur Alfiyah	Akuntansi	Pimpinan	20 jam/minggu	Memimpin Semua Kegiatan
2	Annisa Oktavianingsih	Manajemen	Sekretaris	20 jam/minggu	Pembukuan
3	Nur Ihlatul Laili	Manajemen	Bendahara	20 jam/minggu	Mengelola Keuangan
4	Semua Anggota	Semua	Produksi	20 jam/minggu	Proses Produksi
5	Semua Anggota	Semua	Pemasaran	20 jam/minggu	Proses Pemasaran

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO



SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nur Alfiyah
NIM : B12.2011.01856
Program Studi : Akuntansi-S1
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM-K saya dengan judul BROWNKETEM (Brownies Ketan Hitam).

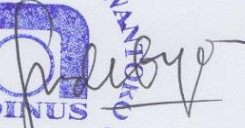
Yang diusulkan untuk anggaran 2013 bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lainnya.

Bilamana dikemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses dengan ketentuan yang berlaku mengambil seluruh biaya Penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan sebesar-besarnya.

Semarang, 16 Oktober 2013

Yang menyatakan,

Mengetahui,
Pembantu Rektor/ Ketua Bidang
Kecampuswaaan

(Usman Sudibyo, S.Si, M.Kom)
0686.11.1996.100



(Nur Alfiyah)
NIM B12.2011.01856